

ÉTUDE SUR DEUX TRAITÉS LATINS D'ART CULINAIRE

PAR
MARIANNE BOUCHON

BIBLIOGRAPHIE SOURCES

INTRODUCTION

Deux traités culinaires inédits, le *Tractatus de modo preparandi et con-diendi omnia cibaria* et le *Liber de coquina*, sont conservés à la Bibliothèque nationale (mss. lat. 7131 et 9328). Ils sont anonymes, mais semblent originaires de l'Italie, notamment le second. Les manuscrits sont du xiv^e siècle.

Composition des traités. — Le *Tractatus* comporte cinq parties précédées d'une préface. L'auteur y étudie successivement : boissons, viandes, poissons, mets délicats, légumes, etc... Le *Liber* comporte également cinq parties, sans rapport avec celles du *Tractatus* : légumes, viandes, pâtes et œufs, poissons, recettes complexes.

Caractères des traités. — Le *Tractatus* est une œuvre littéraire, présentant encore bien des analogies, tant pour le style que pour l'esprit qui l'anime, avec les traités de diététique du Moyen Âge. Le *Liber* est un répertoire d'utilité pratique ; on y sent le technicien soucieux de satisfaire une société exigeante. Mais l'un et l'autre sont guidés par les mêmes méthodes. La technique culinaire médiévale y est ici représentée dans l'une de ses plus anciennes manifestations, non sans offrir quelque ressemblance avec l'art culinaire antique (Apicius), peut-être due à une tradition indirecte et à l'identité des ressources, mais transformée par les apports de la civilisation arabe et orientée vers des tendances nouvelles par les exigences du christianisme : recherche de variantes remplaçant la diversité des mets pour les « jours maigres ».

Sources et influences. — Au xiv^e siècle existe en Italie un *Libro di cucina* dont le texte, italien, correspond presque entièrement à celui du *Liber*

latin. Il s'agit vraisemblablement d'un traité composé au XIII^e siècle. Comparé à ce texte, le *Liber* latin apparaît organisé plus logiquement, donc postérieur, et pourvu de références à des mots ou usages français. Or, en Italie se rencontrent les traditions autochtones, les traditions arabes, les traditions françaises dues notamment à l'installation des Angevins à la fin du XIII^e siècle. Le traité italien est marqué des deux premières. Dans le traité latin qui semble en dériver, le *Liber*, et dans le *Tractatus*, on sent plus nettement l'influence française, ce qui amène à penser qu'ils furent recopiés pour les Français d'Italie. Du moins ont-ils inspirés, dans une certaine mesure, les premiers traités culinaires français, à la fin du XIV^e siècle. Ceux-ci furent élaborés à Paris : c'est à Paris qu'il faut chercher si l'économie de la capitale, aux XIII^e et XIV^e siècles, pouvait permettre à des nouveautés théoriques de passer dans l'alimentation courante.

Une étude de détail montre que, pour la plupart, les aliments cités dans le *Liber* et le *Tractatus* existaient à Paris, offrant donc aux recettes étrangères décrites dans les traités français de nouvelles possibilités d'application.

GLOSSAIRE DES TERMES CULINAIRES

Boissons et liquides. Pain. Céréales. Laitages. Légumes. Fruits. Épices et aromates. Viandes. Poissons. Nomenclature spéciale à l'art culinaire. Mots techniques (instruments, poids...) propres au latin médiéval.

TEXTES

Description des manuscrits, — L'un et l'autre sont des recueils. On ne sait presque rien sur le lat. 7131 ; le lat. 9328 est d'origine italienne et appartient au duc Jean de Berry. Le lat. 7131 est choisi pour l'édition.

Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria.

Liber de coquina.

APPENDICES

INDEX ALPHABÉTIQUE DES TERMES DU GLOSSAIRE

TABLE DES RECETTES
